

MASAKAN TRADISIONAL SUMATERA BARAT DALAM FOTOGRAFI MAKANAN



SKRIPSI
PENCIPTAAN
KARYA SENI

Agus Setiawan Fazry
NIM 1010529031

**JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2016**

Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan



SKRIPSI
PENCIPTAAN
KARYA SENI

untuk memenuhi persyaratan derajat sarjana
Program Studi S-1 Fotografi

Agus Setiawan Fazry

NIM 1010529031

**JURUSAN FOTOGRAFI
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2016**



MAKANAN TRADISIONAL SUMATERA BARAT DALAM FOTOGRAFI MAKANAN

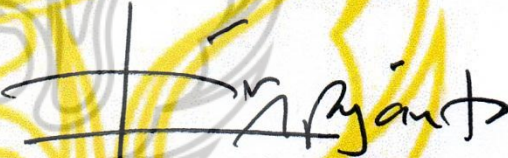
Diajukan oleh
Agus Setiawan Fazry
NIM 1010529031

Pameran dan Laporan Tertulis Karya Seni Fotografi telah dipertanggung jawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, pada tanggal 18 Januari 2016




Drs. Risman Marah, M.Sn.
Pembimbing I / Anggota Penguji

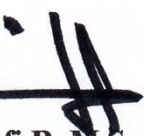

Adva Arsita, S.S.
Pembimbing II / Anggota Penguji


M. Fajar Aprivanto, M.Sn.
Cognate / Anggota Penguji


Mahendradewa Suminto, M.Sn.
Ketua Jurusan / Ketua Penguji



Mengetahui
Dekan Fakultas Seni Media Rekam


Drs. Alexandri Luthfi R, M.S.
NIP 19580912 197503 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : **Agus Setiawan Fazry**

No. Mahasiswa : **1010529031**

Jurusan / Minat Utama : **Fotografi / Komersial**

Judul Skripsi/Karya Seni : **MASAKAN TRADISIONAL SUMATERA
BARAT DALAM FOTOGRAFI MAKANAN**

Dengan ini menyatakan bahwa dalam Karya Seni Tugas Akhir saya tidak terdapat bagian yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi manapun dan juga tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain sebelumnya, kecuali secara tertulis saya disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas Skripsi/Karya Seni Tugas Akhir saya ini, dan saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan yang berlaku, apabila dikemudian hari diketahui dan terbukti tidak sesuai dengan isi pernyataan ini.

Yogyakarta, 7 Januari 2016

Yang membuat pernyataan

Agus Setiawan Fazry

Persembahan

Sembah sujud serta syukur kepada

ALLAH SWT

Taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberikan kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan akhirnya karya seni tugas akhir yang sederhana ini dapat terselesaikan. Sholawat dan salam selalu terlimpahkan kepada

Nabi Muhammad SAW.

Ibunda **Afni Yenti** dan Ayahanda **Herman,**

Mama **Nuraini** dan Papa **Mardanus** (alm)

yang selalu memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Nenek tercinta **Latifah**

yang selalu mengiringi dari awal hingga akhir dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Uda **Dani Maradona**, uni **Nosa Destworiza**, dan adik **Febrisca Fitri**

yang selalu menyemangati dalam hal apapun.

Serta untuk **kamu yang spesial**, terimakasih atas doa dan dorongannya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada ALLAH SWT dengan ridho Nya memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan Karya Seni Tugas akhir ini. Setelah melalui proses yang panjang akhirnya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi di Jurusan Fotografi Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Atas bantuan dan dukungan dari semua pihak yang membantu kelulusan Tugas Akhir ini, saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. M. Agus Burhan, M.Hum. Rektor ISI Yogyakarta.
2. Drs. Alexandri Lutfi R.M.S. Dekan FSMR ISI Yogyakarta
3. Mahendradewa Suminto, M.Sn. Ketua Jurusan Fotografi ISI Yogyakarta.
4. Oscar Samaratunga, S.E, M.Sn. Sekretaris Jurusan Fotografi FSMR ISI Yogyakarta dan Dosen Wali.
5. Risman Marah, M.Sn. sebagai Pembimbing Satu yang telah sangat membantu dalam pelaksanaan Tugas Akhir.
6. Adya Arsita S.S. sebagai Pembimbing Dua yang telah membantu mengoreksi bagian kesalahan pada tulisan laporan Tugas Akhir.
7. Bapak dan Ibu staf pengajar FSMR ISI Yogyakarta: Prof. Drs. Soeprapto Soedjono, MFA., Ph.D., Endang Mulyaningsih, S.IP., M.Hum., Tanto Harthoko, M.Sn., Irwandi S.Sn., M.Sn., Pamungkas W. S. S.Sn., M.Sn., Lucia R. S. S.IP., M.A., Deddy Setyawan, M.Sn., Samuel Gandang Gunanto, S.Kom., M.T., Dyah Arum Retnowati, M.Sn., Zulisih Maryani, M.A., M.

Fajar Apriyanto, S.Sn., M.Sn., Arti Wulandari, S.Sn., M.Sn., Syaifudin, M.Ds., M. Kholid Arif Rozaq, S.Hut., M.M., Pitri Ermawati, M.Sn., Agnes Karina Pritha Atmani, M.T.I., Kusriani, S.Sos., M.Sn., R.R. Ari Prasetyowati, S.H., ILM. terimakasih atas bimbingan, ilmu, dan kebijakan dalam proses belajar.

8. Staf Jurusan Fotografi dan staf Bidang Akademik serta Kemahasiswaan FSMR tanpa terkecuali, terimakasih banyak atas bantuan dalam pengelolaan proses akademik
9. Terimakasih kepada seluruh teman-teman di FSMR, terutama jurusan fotografi.
10. Semua pihak yang membantu kelancaran Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga segala bantuan dan kebikan tersebut mendapat balasan yang berlipat dari ALLAH SWT.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu, kritik dan saran positif sangat diharapkan untuk membangun kemajuan karya pada masa mendatang dan semoga Tugas Akhir ini dapat bermamfaat bagi kita semua (amin).

Yogyakarta, Januari 2016

Penulis

Agus Setiawan Fazry

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAM PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR KARYA	xi
ABSTRAK	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penciptaan	1
B. Penegasan Judul	8
C. Rumusan Masalah	12
D. Tujuan dan Manfaat	13
E. Pengumpulan Data	14
F. Tinjauan Pustaka	15
BAB II. IDE DAN KONSEP PERWUJUDAN	17
A. Latar Belakang Timbulnya Ide	17
B. Landasan Penciptaan	17
C. Tinjauan Karya	19
D. Ide dan Konsep Perwujudan	27
BAB III. METODE / PROSES PENCIPTAAN	29
A. Objek Penciptaan	29
B. Metodologi Penciptaan	31
C. Proses Perwujudan	35
D. Skema Penciptaan	45
E. Biaya Produksi	46

BAB IV. ULASAN KARYA.....	47
BAB V. PENUTUP.....	109
A. Kesimpulan.....	109
B. Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN.....	113
BIODATA PENULIS	117



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar makanan yang terdapat pada kuburan Mesir kuno	3
Gambar 2. Gambar makanan yang dibuat dengan mosaik, pada zaman Romawi	3
Gambar 3. Salah satu karya <i>Michelangelo Merisi da Caravaggio</i>	4
Gambar 4. Karya foto dari <i>Nicephore Niepce</i>	5
Gambar 5. Karya lukis <i>still life</i> oleh <i>Jan Brueghel the Younger</i>	6
Gambar 6. Karya foto <i>still life</i> oleh <i>Jhon Williams Fox Talbot</i>	7
Gambar 7. Logo daerah Sumatera Barat.	9
Gambar 8. Peta daerah Sumatera Barat	10
Gambar 9. Karya fotografi makanan, Remko Kraaijeveld	21
Gambar 10. Karya fotografi makanan, Remko Kraaijeveld	22
Gambar 11. Karya foto makanan, Nicole S. Young	23
Gambar 12. Karya foto makanan, Bang Abbo	25
Gambar 13. Karya foto makanan, Bang Abbo	26
Gambar 14. Kamera EOS 7D	35
Gambar 15. Lensa Canon 60mm dan 50mm	36
Gambar 16. <i>Compact Flash (CF)</i>	36
Gambar 17. Lampu Studio merek Visico	37
Gambar 18. <i>Remote Trigger</i>	38
Gambar 19. <i>Standard Reflektor</i>	38
Gambar 20. <i>Honey Comb</i>	39
Gambar 21. <i>Bandoors</i>	39

Gambar 22. <i>Light Stand</i>	40
Gambar 23. <i>Background</i>	41
Gambar 24. <i>Es Dummies</i> (es batu palsu).....	41
Gambar 25. Skema Penciptaan.....	45
Gambar 26. Patokan Perhitungan Sudut Pada Saat Pemotretan.....	48



DAFTAR KARYA

Foto TA 1. <i>Kue Kamaloyang Balado</i>	49
Foto TA 2. <i>Kipang Bareh Sipuluik</i>	52
Foto TA 3. <i>Kue Sapik</i>	55
Foto TA 4. <i>Goreng Rakik Udang Suk Aia</i>	58
Foto TA 5. <i>Kareh-Kareh</i>	61
Foto TA 6. <i>Sarang Balam</i>	64
Foto TA 7. <i>Kue Dumayang</i>	67
Foto TA 8. <i>Kue Mutu</i>	70
Foto TA 9. <i>Kue Lopis</i>	73
Foto TA 10. <i>Kue Mangguk Barendo</i>	76
Foto TA 11. <i>Lamang Baluo</i>	79
Foto TA 12. <i>Katan Srikaya</i>	82
Foto TA 13. <i>Pinyaram</i>	85
Foto TA 14. <i>Lamang Tapai</i>	88
Foto TA 15. <i>Bubur Kampiun</i>	91
Foto TA 16. <i>Nasi Tuai</i>	94
Foto TA 17. <i>Tribol (Teri Main Bola)</i>	97
Foto TA 18. <i>Dendeng Batokok</i>	100
Foto TA 19. <i>Teh Talua</i>	103
Foto TA 20. <i>Sanok Dalimo (Kolak Pacar Cina)</i>	106

ABSTRAK

“Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan”

Masakan tradisional Sumatera Barat merupakan salah satu masakan tradisional Indonesia yang mempunyai beragam jenis masakan dengan cita rasa masakan yang dapat memanjakan lidah orang yang memakannya. Dengan semakin majunya zaman, semakin banyak pula masakan dari luar negeri yang masuk ke Indonesia, dan masakan tradisional Sumatera Barat sendiri sudah mulai dilupakan oleh generasi sekarang ini. Banyak faktor yang menjadikan beberapa masakan tradisional menjadi tidak dikenal atau diminati. Kurangnya pengenalan akan masakan tradisional itu sendiri, menyebabkan orang-orang tidak mengetahui akan keberadaan masakan tradisional. Sebagai keturunan Minang penulis mempunyai keinginan untuk mengetahui, mengenal, dan melestarikan masakan tradisional Sumatera Barat, agar masakan tradisional tidak punah dimakan zaman. Ternyata banyak sekali masakan tradisional Sumatera Barat yang memiliki beragam rasa, bentuk dan keunikan-keunikan yang terdapat pada setiap masakan tradisional. Objek makanan menggunakan masakan asli tradisional Sumatera Barat yang dibuat secara khusus oleh nenek kandung penulis, sebagai juru masak yang ahli dalam membuat masakan tradisional Sumatera Barat. Penataan masakan menggunakan *food stylist* atau penata saji untuk memperindah dan mempercantik tampilan masakan yang dipantau langsung oleh nenek kandung penulis, agar tampilan masakan tradisional Sumatera Barat benar seperti aslinya, dan penulis bekerja sebagai fotografer. Foto disajikan dengan *background* hitam bertujuan agar lebih menonjolkan dan mengunci masakan dalam *frame* foto sebagai objek utama serta menampilkan masakan tradisional Sumatera Barat secara estetik tanpa mengurangi *value* dari masakan tersebut dengan teknik fotografi.

Kata kunci : masakan tradisional, Sumatera Barat, Indonesia, foto makanan, *food*

stylist, background hitam

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Masakan tradisional Sumatera Barat adalah masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat yang terkenal dengan cita rasa pedas. Masakan tradisional Sumatera Barat sangatlah beraneka ragam dan belum banyak diketahui oleh orang-orang, tujuan dari tugas akhir ini salah satunya untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada orang-orang yang bukan berasal dari Sumatera Barat khususnya orang Indonesia. Jenis masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat sangatlah banyak jenisnya, mulai dari yang berbahan dasar hewani sampai yang berbahan dasar nabati.

Masakan-masakan tradisional Sumatera Barat dapat dijumpai di toko pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh yang terdapat di wilayah Sumatera Barat, akan tetapi jenis masakan tradisional yang terdapat pada pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh sangatlah terbatas. Karena beberapa masakan dibuat pada hari-hari tertentu saja, misalnya pada hari raya Idul Fitri, Idul Adha, upacara adat, upacara kesenian adat, dan upacara pernikahan. Keterbatasan jenis masakan tradisional yang tersedia di pasar-pasar tradisional dan toko oleh-oleh membuat masakan tradisional yang tidak terdapat di pasar dan toko oleh-oleh

kurang populer atau kurang diketahui kebanyakan orang. Sedangkan potensi masakan-masakan tradisional yang kurang populer tidak kalah dengan masakan-masakan tradisional yang sudah populer, dari segi bentuk yang unik dan ciri khas rasa dari masing-masing masakan.

Beberapa masakan tradisional Sumatera Barat yang kurang populer atau kurang terkenal dikarenakan belum atau kurang adanya pengenalan masakan tradisional Sumatera Barat tersebut kepada orang-orang. Pengenalan masakan tradisional Sumatera Barat yang kurang populer salah satunya melalui media visual atau foto. Jenis fotografi yang tepat untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat yang kurang populer yaitu dengan fotografi makanan.

Jika melihat kebelakang, fotografi makanan dalam seni telah ada sejak era Mesir kuno. Hal tersebut digambarkan dalam kuburan Mesir kuno terdapat gambar makanan, masyarakat Mesir kuno mempercayai gambar makanan yang ada dimakam tersebut akan menjadi makanan untuk orang yang sudah meninggal di alam yang lainnya. Kemudian, pada zaman Romawi, orang-orang kaya pada zaman Romawi membuat mosaik dekoratif dengan makanan sebagai objeknya.¹

¹<https://flatartstudios.wordpress.com/2011/09/19/food-photography-then-and-now/> (11/03/2015 – 15.00 WIB)



Gambar 1. Gambar makanan yang terdapat pada kuburan Mesir kuno.²



Gambar 2. Gambar makanan yang dibuat dengan mosaik, pada zaman Romawi.³

²http://www.ducksters.com/history/ancient_egyptian_food_daily_life.php(11/03/2015 - 15.05 WIB)

³http://en.wikipedia.org/wiki/Still_life#/media/File:Still_life_Tor_Marancia_Vatican.jpg(11/03/2015 – 15.05 WIB)

Jika membicarakan fotografi makanan tentunya tidak lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad XVII banyak pelukis Eropa yang mendapatkan tugas membuat karya *still life* dari orang-orang kaya pada abad itu. Pada abad itu objek makanan sering digunakan sebagai media pembelajaran bagi pelukis, dan sebagai tolak ukur kemampuan bagi pelukis-pelukis lainnya. Salah satunya pelukis yang berasal dari Italia bernama *Michelangelo Merisi da Caravaggio* yang berjaya pada abad XVII. Karya *Michelangelo* lebih menampilkan komposisi yang mengandung penggambaran realistis buah.⁴

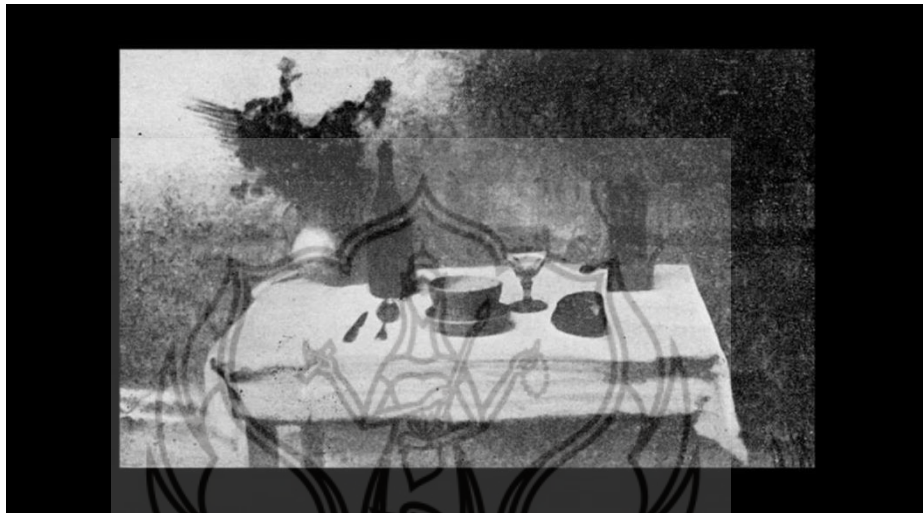


Gambar 3. Salah satu karya *Michelangelo Merisi da Caravaggio*, (Malaguzzi, S.(2008) *Food & Feasting in Art (A Guide to Imagery)* Los Angeles: The J. Paul Getty Museum).⁵

⁴<http://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography> (10/032015 - 10.02 WIB)

⁵*Ibid.*, (10/032015 - 10.02 WIB)

Namun secara lebih nyata imaji fotografi baru muncul di abad XIX yaitu pada karya *Nicephore Niepce*.⁶ Pada sejarahnya fotografi *still life* yang pertama dibuat hanyalah gambaran meja yang diatur sedemikian rupa, yang diatas meja tersebut terdapat beberapa alat makan, karya fotografi *still life* ini dibuat oleh *Nicephore Niepce* pada tahun 1827.⁷



Gambar 4. Karya foto dari *Nicephore Niepce* (*Set Table for Meal*) pada tahun 1827.⁸

Karya foto dari *Nicephore Niepce* (*Set Table for Meal*) kemudian diikuti oleh pelopor fotografi lainnya seperti *Jacques Louis Mande Daguerre* dengan *daguerreotype*-nya dan *John Williams Fox Talbot* dengan *talbotype/calotype*-nya yang telah bereksperimen dengan berbagai upaya untuk menciptakan ‘gambar’ atau imaji fotografi.⁹ *John Williams Fox Talbot* dan *Hippolyte Bayard* membuat karya fotografi *still life* pada tahun 1842 dan kemudian menghasilkan

⁶ Soeprapto Soedjono. 2007. *Pot-Pourri Fotografi*. Jakarta; Universitas Trisakti. p.9.

⁷ <http://firstwefeast.com/eat/the-most-iconic-food-photographs-of-all-time/s/72330/> (10/3/2015 – 10.15 WIB)

⁸ *Ibid.*, (10/3/2015 – 10.15 WIB)

⁹ Soedjono, *Pot-Pourri Fotografi*, *Op.cit.*, p.9.

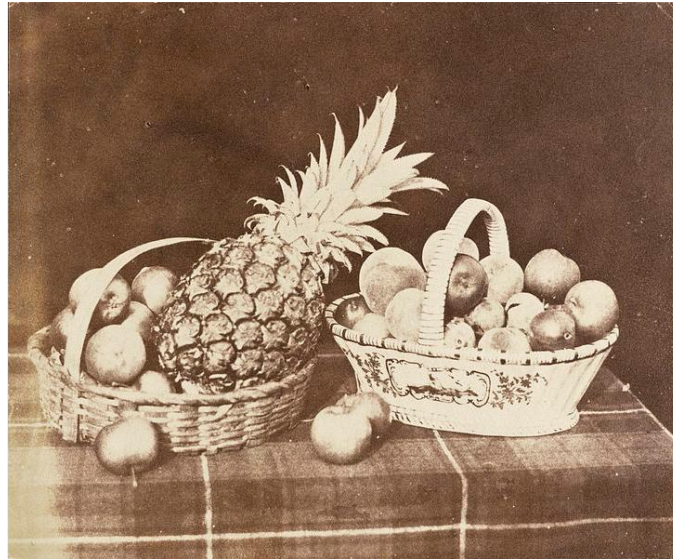
serangkaian foto-foto *still life*, salah satunya karya *John Williams Fox Talbot* berjudul “*A Fruit Piece*” pada tahun 1846 yang menampilkan gambar keranjang yang penuh dengan buah-buahan yang diletakkan diatas taplak meja bermotif. Komposisi yang terdapat pada foto *still life* buatan *John Williams Fox Talbot* ini mengingatkan pada karya lukisan *still life* yang dibuat oleh *Flemish* pada abad XVII yang berjudul “*A Basket of Flowers*”.¹⁰



Gambar 5. Karya lukis *still life* oleh *Jan Brueghel the Younger* (*Flemish 1601-1678*) dengan judul “*A Basket of Flowers*” media : *Oil on wood*; 18 1/2 x 26 7/8 in. (47 x 68.3 cm).¹¹

¹⁰<http://thefoodiebugle.com>, *Op.cit.*, (10/032015 - 10.02 WIB)

¹¹<http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/67.187.58> (11/03/2015 - 15.45 WIB)



Gambar 6. Karya foto *still life* oleh John Williams Fox Talbot dengan judul “A Fruit Piece” pada tahun 1846.¹²

Pada paruh pertama abad XX, fotografer makanan Karyanya memanfaatkan *diagonal* yang kuat, pengulangan, *cropping* ketat dan *close-up* dalam pekerjaan mereka. Sedangkan pada paruh kedua abad XX dunia fotografi saat itu populer dengan adanya fotografi warna, pada saat itulah fotografi makanan yang pada mulanya sebagai karya seni berubah menjadi karya komersial iklan dan buku masakan.¹³ Teknik pencahayaan yang digunakan sangat berbeda dari yang sebelumnya, fotografer buku masakan harus lebih mengendalikan cahaya sehingga menciptakan tampilan yang konsisten. Gaya serta tampilan makanan berubah-ubah sesuai dengan kemajuan zaman, namun pengambilan gambar dalam pembuatan karya foto makanan tetap memfokuskan pada makanan sebagai objek utamanya.¹⁴

¹²http://commons.wikimedia.org/wiki/File:A_Fruit_Piece_LACMA_M.2008.40.908.jpg (11/03/2015 – 15.50 WIB)

¹³<https://flatartstudios.wordpress.com>. Op.cit., (12/03/2015 12.05 WIB)

¹⁴ Siswanto, 2012, Tugas Akhir Fotografi ISI Yogyakarta “Food Photography sebagai media promosi dalam media cetak”, p.3.

Pada dasarnya makanan yang dimakan oleh makhluk hidup berfungsi untuk memberikan tenaga serta nutrisi. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan, tanpa makanan, makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-harinya. Makanan dalam ilmu kesehatan adalah setiap substrat atau molekul organik yang dapat dipergunakan untuk proses di dalam tubuh. Terutama untuk membangun dan memperoleh tenaga bagi kesehatan sel tubuh¹⁵. Makanan dapat membantu manusia dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak. Memakan masakan yang bergizi akan membantu pertumbuhan manusia, baik otak maupun badan.

B. Penegasan Judul

Dari ide dan gagasan yang berkembang pada proses penulisan proposal tugas akhir, tercipta sebuah judul **“Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan”** dalam hal ini akan dijelaskan judul tugas akhir, agar tidak terjadi kerancuan arti.

1. Masakan tradisional (Indonesia)

Masakan tradisional Indonesia adalah segala jenis masakan olahan asli Indonesia atau khas dari daerah setempat, mulai dari masakan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis masakan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi masakan yang lezat dan gizi seimbang. Disamping khasiat, masakan tradisional Indonesia juga

¹⁵ Kus Irianto, 2004. Gizi Dan Pola Hidup Sehat. Bandung: CV.Yrama Widya.

mengandung segi positif yang lain seperti: bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai masakan. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: dengan membakar atau memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Masakan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistim sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Masakan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan seleranya. Demikian juga dengan kebiasaan makanan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.¹⁶

2. Sumatera Barat



Gambar 7. Logo daerah Sumatera Barat.¹⁷

¹⁶<http://yogi-isk.blogspot.com/2011/10/pengertian-arti-masakan-tradisional.html> (11 /02/2015 - 20.15 WIB)

¹⁷ <http://www.kemendagri.go.id/pages/profil-daerah/provinsi/detail/13/sumatera-barat> (29/12/2015 17:25 WIB)

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di pulau Sumatera dengan Padang sebagai ibu kotanya. Sesuai dengan namanya, wilayah provinsi ini menempati sepanjang pesisir barat Sumatera bagian tengah dan sejumlah pulau di lepas pantainya seperti Kepulauan Mentawai.



Gambar 8. Peta daerah Sumatera Barat.¹⁸

¹⁸ <http://salmaesti.blogspot.co.id/2015/03/peta-provinsi-sumatra-barat.html> (29/12/2015 17:20 WIB)

Dari utara ke selatan, provinsi dengan wilayah seluas 42.297,30 km² ini berbatasan dengan empat provinsi, yakni Sumatera Utara, Riau, Jambi, dan Bengkulu. Sumatera Barat berpenduduk sebanyak 4.846.909 jiwa dengan mayoritas beretnis Minangkabau yang seluruhnya beragama Islam.¹⁹

Dalam dunia kuliner, Sumatera Barat terkenal dengan masakan Padang dan restoran Padang dengan citarasa yang pedas. Masakan Padang dapat ditemui hampir di seluruh penjuru Nusantara, bahkan sampai ke luar negeri. Beberapa contoh masakan dari Sumatera Barat yang cukup populer adalah rendang, sate padang, dendeng balado, itiak lado mudo, soto padang, dan lontong sayur Padang.

Setiap kawasan di Sumatera Barat, memiliki masakan sebagai ciri khas daerah, yang biasa dijadikan sebagai buah tangan (oleh-oleh) misalnya: kota Padang terkenal dengan bengkung, Padang Panjang terkenal dengan pergedel jaguang, Bukittinggi dengan karupuk sanjai, Payakumbuh dengan galamai. Selain itu Sumatera Barat juga memiliki ratusan resep, seperti kipang kacang, bareh randang, dakak-dakak, rakik maco, Pinyaram, karupuk balado, dan termasuk juga menghasilkan kopi luwak.²⁰

3. Food Photography (Foto Makanan)

Foto makanan termasuk dalam salah satu *genre* fotografi, yaitu fotografi komersial, dan foto makanan dapat disebut juga sebagai foto *still life*. Fotografi *still life* adalah menciptakan sebuah gambar dari benda atau obyek mati. Membuat gambar dari benda mati menjadi hal yang menarik

¹⁹<http://sumbar.bps.go.id/1300/index.php?r=brs/index>"Jumlah Penduduk Sumatera Barat". BPS (Badan Pusat Statisti) Sumbar. (29/09/2010).

²⁰Ramli Hasan Basri, 2008, *Masakan Padang: Populer & Lezat*, Niaga Swadaya.

dan tampak “hidup”, komunikatif, ekspresif dan mengandung pesan yang akan disampaikan merupakan bagian yang paling penting dalam penciptaan karya foto ini.

*A great food photograph can convey feelings of warmth, awaken fond memories, conjure up fantasies, or just plain make you hungry. It can send crowds flocking to a new restaurant or boost the sales of a food magazine. Capturing that perfect image requires a creative eye, finesse, a sense of style, and photographic skill.*²¹

Menurut kutipan dari buku “*Digital Food Photography*” karya Lou Manna dan Bill Moss, foto makanan yang sempurna tidak hanya kemahiran dalam teknik fotografi saja yang digunakan tetapi membutuhkan kreatifitas dalam mengolah tampilan makanan menjadi sangat menggugah selera.

C. Rumusan Masalah

Sumatera Barat mempunyai berbagai macam kuliner tradisional, akan tetapi kebanyakan orang hanya mengenal beberapa masakan saja, seperti: rendang, lontong sayur padang, sate padang. Karena itu penulis tertarik untuk:

1. Bagaimana menghimpun atau mendata kekayaan kuliner tradisional Sumatera Barat dan mengenalkannya kepada masyarakat Indonesia atau yang bukan berasal dari Sumatera Barat melalui foto makanan ?.
2. Bagaimana menampilkan masakan tradisional Sumatera Barat secara estetis tanpa mengurangi *value* dari masakan tersebut dengan teknik fotografi ?.

²¹Lou Manna, Bill Moss, (2005). *Digital Food Photography*. Course Technology, P.10.

D. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

- 1.1. Mengeskplorasi masakan tradisional Sumatera Barat yang belum terlalu dikenal oleh kebanyakan orang, melalui penciptaan tugas akhir yang berjudul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan”.
- 1.2. Mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada khalayak, khususnya orang Indonesia melalui media foto.
- 1.3. Memberikan informasi tentang teknik fotografi apa saja yang digunakan dalam pembuatan foto makanan agar masakan ditampilkan menjadi lebih menarik tanpa mengurangi *value* dari masakan itu sendiri.
- 1.4. Untuk memenuhi persyaratan derajat sarjana Studi S-1 Fotografi.

2. Manfaat

- 2.1. Menjadikan masakan tradisional Sumatera Barat sebagai salah satu masakan tradisional yang dikenal *public* secara luas, serta berdampak pada naiknya nilai penjualan bagi penjual masakan tradisional itu sendiri.
- 2.2. Menambah *galery* foto bagi penulis, dan tidak menutup kemungkinan untuk dijadikan media dokumentasi komersial seperti iklan, buku menu dan lain-lain.
- 2.3. Menambah wawasan tentang fotografi makanan kepada khalayak.

E. Pengumpulan Data

Pengerjaan Tugas Akhir dengan judul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” menggunakan metode pengumpulan data, metode tersebut sangat berguna sekali dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Metode yang digunakan antara lain :

1. Metode Observasi

Dilaksanakan dengan mengadakan pengamatan secara langsung ke pasar-pasar tradisional, pada tahun 2014 penulis berkesempatan pergi ke kampung halaman orang tua penulis yaitu di Saniang Baka kabupaten Solok dan suatu hari penulis berkunjung ke Pasa Ateh (Pasar Atas) yang ada di Bukitiinggi Sumatera Barat, melakukan pengamatan kepada penjual oleh-oleh khas Sumatera Barat yang berada di pasar tersebut, dari hasil pengamatan mendapatkan hasil, yaitu masakan tradisional Sumatera Barat yang populer, cukup populer dan kurang populer. Maka didapatkan nama-nama masakan tradisional, yang nantinya akan dijadikan sebagai karya pada Tugas Akhir ini.

2. Metode Tanya Jawab

Melakukan tanya jawab langsung dengan pihak yang mempunyai pengetahuan akan sejarah masakan tradisional Sumatera Barat, dalam hal ini penulis menanyakan langsung kepada neneknya sendiri yang bernama Latifah sebagai satu-satunya narasumber dan juru masak yang ahli dalam membuat masakan tradisional Sumatera Barat. Serta mengajak rekan penata saji (*food stylist*) yang berasal dari UNY (Universitas Negeri

Yogyakarta) jurusan Tata Boga, untuk membantu dalam menata serta mempercantik tampilan masakan yang akan dieksekusi di atas *table top*.

F. Tinjauan Pustaka

Nicole S. Young dalam buku “*Food Photography* Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa” yang diterbitkan pada tahun 2014, menyebutkan bahwa ketika memasak, makan, menyediakan, atau berada di dekat makanan, banyak dari indra manusia bermain. Tidak hanya dapat melihat makanan, namun dapat mencium, mencicipi, menyentuh, merasakan, dan bahkan mendengarnya. Piring yang sangat penuh akan suatu makanan mungkin tidak terlihat menggugah selera, namun aroma-aroma dan rasanya dapat begitu lezat sehingga penampilanpun tidak menjadi masalah. Akan tetapi jika hanya melihat makanan dan mengandalkan satu indra pengalaman untuk menyampaikan masakan tersebut menjadi terbatas. Disinilah fotografer mengambil andil besar dalam menyimulasikan semua indra dengan satu foto dan membuat makanan terlihat sebaik (atau lebih baik) dari rasanya.²²

Dari pendapat yang dikemukakan oleh Nichole S Young, dapat disimpulkan bahwa fungsi dari fotografer tidak hanya mengabadikan makanan dalam satu *frame* foto, akan tetapi dapat menyimulasikan foto makanan tersebut agar dapat dinikmati tidak hanya sebatas *visual* atau indra pengelihatannya saja, akan tetapi satu foto makanan dapat dinikmati seakan-akan melihat,

²²Nicole S Young, 2014. *Food Photography* Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa. Jakarta: Penerbit Elex Media Komputindo, p.271.

mencium, mencicipi, menyentuh, merasakan, dan bahkan mendengarnya masakan yang berada difoto itu.

Dari beberapa tinjauan yang dibaca, menginspirasi penulis untuk membuat karya tugas akhir dengan judul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan”, yang bertujuan untuk menyampaikan apa yang dialami penulis dalam pengalamannya saat merasakan masakan tradisional yang berasal dari kampung halaman orangtua penulis. Disajikan dalam bentuk *visual* (foto) makanan yang didukung dengan properti, sehingga membentuk sebuah komposisi yang mampu menghadirkan *mood* dari masakan tersebut saat disajikan kedalam bentuk *visual* (foto). Serta bertujuan untuk mengenalkan masakan tradisional Sumatera Barat kepada pembaca, atau penyimak karya foto.

